



GIORDANO
caffè del piacere

Profumo che inebria. Aroma che conquista.
Inebriating perfume, aroma that conquers.





Paola Giordano - legal administrator and commercial director



Jennifer Boccia - general manager

CaffeGiordano le cui titolari sono Paola Giordano e Jennifer Boccia, fonda le sue radici dai rispettivi nonni i quali erano commercianti “industrianti”, tra gli alimenti commerciati i coloniali e soprattutto i caffè crudi erano la loro passione. L'azienda nasce come una piccola realtà che con costanza ha fatto una rigorosa selezione del prodotto e ha sempre posto particolare meticolosa cura in tutte le fasi della lavorazione adattandosi alle tecnologie e ai metodi di lavorazione sempre più innovativi, offrendo un **prodotto artigianale di livello superiore**.

L'azienda negli anni ha subito diverse trasformazioni societarie fino alla recente fusione, azienda dello stesso gruppo creata nel 2015 con lo scopo di riorganizzare la distribuzione e la commercializzazione dell'azienda. L'esperienza e la consolidata professionalità di chi opera da tempo, è la garanzia che il piacere di **CaffeGiordano** si accompagna sempre ad un servizio attento e cordiale, perché l'obiettivo è quello di **diffondere l'arte e la cultura del caffè partenopeo nel mondo**.

È un'azienda che commercializza caffè con prodotti in cialde, cialde di caffè speciali (caffè nocciola, cioccolato, caramello, ginseng, pistacchio), cialde d'orzo, the e tisane, capsule di caffè compatibili, caffè tostato macinato per moka, caffè tostato in grani, drip coffee. L'azienda è partner di tanti eventi nazionali, fa parte della vita di tutti i giorni di tantissime persone.

Per la **CaffeGiordano** inoltre la solidarietà è un valore di grande riferimento: ciò è testimoniato da iniziative di impegno sociale che la coinvolgono da diversi anni, e dalla “GIO.PI humanitarian association - CAFFEGIORDANO & PINEDA” united for Angola con sede in Angola-Africa.

Per CaffeGiordano la passione è l'ingrediente prelibato dell'eccellenza!

***CaffeGiordano**, whose owners are Paola Giordano and Jennifer Boccia, has its roots in their respective grandparents who were “industrianti” merchants, among the foods traded the colonials and especially the raw coffees were their passion. The company was born as a small company that consistently made a rigorous selection of the product and has always placed particular meticulous care in all stages of processing, adapting itself to increasingly innovative technologies and processing methods, offering a superior product.*

*Over the years, the company has undergone several corporate transformations until the recent merger, a company of the same group created in 2015 with the aim of reorganizing the distribution and marketing of the company. The experience and the consolidated professionalism of those who have been working for some time, is the guarantee that the pleasure of **CaffeGiordano** always accompanies a careful and cordial service, **because the goal is to spread the art and culture of Neapolitan coffee in the world.***

It is a company that produces and markets coffee with waffle products, special coffee pods (hazelnut, chocolate, caramel, ginseng, pistachio), barley waffles, tea and herbal teas, compatible coffee capsules, ground roasted coffee for moka, roasted coffee beans, drip coffee. The company is a partner of many national events, it is part of the everyday life of many people.

*For the **CaffeGiordano** also solidarity is a value of great reference: this is evidenced by social engagement initiatives that have involved it for several years, and from the “GIO.PI humanitarian association - CAFFEGIORDANO & PINEDA” united for Angola based in Angola-Africa.*

The passion is ingredient of excellence for CaffeGiordano!

PER NOI L'ECCELLENZA NON È UN ATTO MA UN'ABITUDINE: **UN'ARTE** OTTENUTA ATTRAVERSO LA PRATICA E L'ATTITUDINE.

For us excellence is not an act, but abitude: an art obtained through practice and attitude.



LA STORIA
DEL NOSTRO
CAFFÈ

THE HISTORY
OF OUR COFFEE

COME NASCE LA NOSTRA MISCELA

HOW OUR MIXTURE
IS BORN

Il nostro caffè è preparato con miscele di chicchi di diverse varietà ed origini, lavorati con metodo lavato: i frutti dopo la raccolta sono spolpati, demucillaginati, lavati e poi essiccati. Sono spolpati attraverso macchine, poi posti in vasche contenenti acqua per rimuovere la mucillagine attraverso la lavorazione. Questi caffè lavati hanno caratteristiche organolettiche di **elevata qualità**.

Essi sono provenienti da **BRASILE, COLOMBIA, COSTA RICA, COSTA D'AVORIO, GUATEMALA, KENYA, INDONESIA**, di maggioranza appartenenti alla specie Arabica e Robusta, dosati nella giusta quantità per ottenere un caffè di qualità.

La miscelazione avviene prima e non dopo la tostatura, un'operazione più complessa ed impegnativa, ma l'unica che dà al caffè un gusto equilibrato e costante nel tempo. Ma per la massima qualità in tazza la tostatura è altrettanto importante quanto la materia prima. Da noi il processo di tostatura viene controllato con precisione, mirando a piccoli gradienti di temperatura attraverso il chicco. Il controllo di tale processo è un aspetto particolarmente cruciale e decisivo per la eccellenza del tostato.

*Ours blends is the result of a combination of 8 varieties of coffee processed with the washed method: the fruits after harvest they are stripped, pocked, washed and then dried. They are stripped through machines, then placed in tanks containing water to remove the mucilage through the processing. They are then dried in the sun, turning them continuously to avoid mold. These washed coffees have **high quality organoleptic characteristics**.*

*They come from **BRAZIL, COLOMBIA, COSTA RICA, IVORY COAST, GUATEMALA, KENYA, INDONESIA**, majority belonging to the Arabica and Robusta species, dosed in the right quantity to obtain a quality coffee.*

Blending takes place before and not after roasting, a more complex and demanding operation, but the only one that gives coffee a balanced and constant taste over time. the highest quality roasting is just as important as the raw material. With us the roasting process is precisely controlled, aiming at small temperature gradients through the grain coffee. The control of this process is a particularly crucial and decisive aspect for the excellence of toast.

Vigorosa

La miscela "Vigorosa" è intensa, dalla piacevole corposità e morbidezza, associata ad una consistenza vellutata e setosa, che si chiude con un lungo finale profondo. Il suo retrogusto è dolce, aromatico e persistente. La crema è color nocciola, densa, dal gusto rotondo, con leggere note fruttate e floreali.

The "Vigorosa" blend is intense, with a pleasant body and softness, combined with a velvety and silky consistency. which closes with a long, deep finish. Its aftertaste is sweet, aromatic and persistent. The cream is hazel-colored, dense, with a round taste, with light fruity and floral notes.

Tostatura **media**
Aroma **equilibrato**
Corpo **consistente**
Gusto **delicato**



Vellutata

La miscela "Vellutata" è l'ideale per chi ama un caffè più delicato, ma non vuole rinunciare all'aroma ricco e al gusto intenso. Alla vista il caffè si presenta cremoso, consistente e vellutato, mentre al palato la percezione è di una struttura perfettamente bilanciata, con più elementi che si equilibrano mirabilmente.

"Vellutata" coffee blend is ideal for those who love a more delicate coffee, but do not want to renounce the rich aroma and intense taste. At sight the coffee is creamy, consistent and velvety, while on the palate the perception is of a perfectly balanced structure, with more elements that balance beautifully.

Tostatura **media**
Aroma **soave**
Corpo **ricco**
Gusto **dolce**



Delicata

Il risultato di una rigorosa selezione e combinazione delle migliori origini dei caffè Arabica e Robusta, vi offre tutta la purezza di un caffè con corpo e forza, aroma eccellente e un sapore morbido e persistente di frutta matura. La magia di un ottimo caffè, pronto da gustare in qualsiasi momento e in tutte le occasioni.

The result of a rigorous selection and combination of the best origins of Arabica and Robusta coffee, offers you all the purity of a coffee with body and strength, excellent aroma and a soft and persistent taste of ripe fruit. The magic of a great coffee, ready to be enjoyed at any time and on all occasions.

Tostatura **media**
Aroma **delicato**
Corpo **consistente**
Gusto **raffinato**



Deca

"Deca" è il caffè giusto per tutte quelle persone che, per problemi di salute o semplicemente per scelta, non possono o non vogliono assumere caffeina; ma, allo stesso tempo desiderano degustare un caffè dal gusto gratificante. Nel nostro decaffeinato abbiamo messo tutto quanto di buono e di speciale c'è nella nostra miscela, senza però l'apporto della caffeina.

"Deca" is the right coffee for all those people who, for health problems or simply by choice, they can not or do not want to take caffeine; but at the same time they want to taste a coffee with a gratifying taste. In our decaffeinated we put all the good and special in our blend, but without the contribution of caffeine.

Tostatura **media**
Aroma **delicato**
Corpo **consistente**
Gusto **raffinato**



I VANTAGGI DEL CAFFÈ IN CIALDE

THE ADVANTAGES
OF COFFEE IN PODS

Abbiamo intrapreso questa strada per produrre caffè ed affini per una serie di vantaggi notevolmente importanti:

- LA **GRAMMATURA** SEMPRE **COSTANTE**
- IL PRODOTTO SEMPRE **FRESCO** PERCHÈ CONSERVATO IN CONFEZIONE MONODOSE
- **CONFEZIONI IGIENICHE** E ADATTE AGLI ALIMENTI, CHE DURANO NEL TEMPO, SONO PRATICHE E RISPETTANO L'AMBIENTE
- **BARRIERA** CONTRO ACQUA, UMIDITÀ, OSSIDAZIONE, ODORI ESTRANEI, GRASSI E LUCE
- **USER FRIENDLY** PER LA FACILITÀ CON CUI IL CONSUMATORE PUÒ INSERIRLA NELLA MACCHINA
- **ECO FRIENDLY** POICHÈ SONO BIODEGRADABILI E SENZA METALLO
- POSSIBILITÀ DI UN **CONTROLLO** COSTANTE DEI CONSUMI
- POSSIBILITÀ DI POTER GUSTARE UN **OTTIMO ESPRESSO**, COME QUELLO DEL BAR, IN QUALSIASI PARTE DEL MONDO

We have taken this road to produce coffee and the like for a series of remarkably important advantages.

- THE ALWAYS **CONSTANT WEIGHT**
- THE PRODUCT IS ALWAYS **FRESH** WHY WAS PACKAGED A SINGLE PACKAGE
- **HYGIENIC PACKAGING** AND SUITABLE FOR FOOD, WHICH LASTS IN TIME, IS PRACTICAL AND RESPECTS THE ENVIRONMENT
- **BARRIER** AGAINST WATER, MOISTURE, OXIDATION, EXTRANEOUS ODORS, FATS AND LIGHT
- POSSIBILITY OF A CONSTANT CONSUMPTION **CONTROL**
- POSSIBILITY OF GETTING A **GOOD EXPRESS**, AS THAT OF THE BAR, IN ANY PART OF THE WORLD

I vantaggi dell'usare le cialde presso la propria attività:

- **COMODITÀ** DI AVERE IL CAFFÈ ESPRESSO IN UFFICIO O A CASA COME AL BAR
- VANTAGGIO **ECONOMICO**
- IL MODO PIÙ **PRATICO**, PULITO E VELOCE PER GUSTARE UN OTTIMO CAFFÈ
- LA MACCHINA ASSORBE SOLO **POCHI WATT** PER IL BREVISSIMO TEMPO NECESSARIO ALL'EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Un prodotto che permette dunque di effettuare un'erogazione sempre nelle condizioni ottimali, garantendo un risultato finale in termini qualitativi che soddisfa a pieno le aspettative del consumatore.

The advantages of using coffee pods in your business:

- **CONVENIENCE** OF HAVING EXPRESS COFFEE IN THE OFFICE OR AT HOME AS AT THE BAR
- **ECONOMIC** ADVANTAGE
- THE MOST PRACTICAL, CLEAN AND FAST WAY TO TASTE A GREAT COFFEE
- THE MACHINE ABSORBES ONLY A **FEW JOULE WATT** FOR THE VERY SHORT TIME

A product that allows therefore to make a dispensing always in the optimal conditions, guaranteeing a final result in qualitative terms that fully meets consumer expectations.



ASTUCCIO 20 CIALDE ESPRESSO

20 ESPRESSO PODS BOX

Il **pratico formato** in blister da venti cialde è l'ideale per l'uso domestico e per un consumo non continuativo.

Ulteriore vantaggio è dato dalla possibilità di avere l'intero assortimento dei quattro gusti:

Vigorosa

Vellutata

Delicata

Deca

...con un impegno **economico** veramente limitato.

The **practical format** in blister packs of twenty pods is ideal for home use and for non-continuous consumption.

Another advantage is the possibility of having the entire assortment of the three mixtures:

Vigorosa

Vellutata

Delicata

Deca

... with a really limited **financial** commitment.



SCHEDA TECNICA

technical product sheet

PRODOTTO E CONFEZIONATO

In Italia

DISTRIBUITO DA

Caffegiordano, di Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALIA

DESCRIZIONE

Miscela di caffè in cialde

CONFEZIONE

Astuccio da 5 a 20 pz

CONSERVAZIONE

24 mesi

Da conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

PRODUCED AND PACKAGED

In Italy

DISTRIBUTED BY

Caffegiordano, by Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALY

DESCRIPTION

Coffee blend in pods

PACKAGE

Box from 5 to 20 pcs

STORAGE

24 months

Keep in a cool and dry place, away from heat sources.

SCATOLA 150/100/50 CIALDE

BOX 150/100/50 PODS

Il formato da 150/100/50 cialde è stato studiato per il consumo **settimanale** di uno studio o di un ufficio medio, che potranno così avere sempre a disposizione caffè fresco e fragrante per ospiti e collaboratori. Ma anche per un uso domestico frequente e continuativo questa confezione può essere la scelta migliore.

ESPRESSO

Vigorosa – kit da 150/100/50 pezzi con o senza kit di cortesia abbinato

Vellutata – kit da 150/100/50 pezzi con o senza kit di cortesia abbinato

Delicata – kit da 150/100/50 pezzi con o senza kit di cortesia abbinato

Deca – kit da 150/100/50 pezzi con o senza kit di cortesia abbinato

NON SOLO CAFFÈ

Tisana Frutti rossi

È tra le tisane più amate dalle donne. Il suo profumo e il suo sapore fruttato dona serenità e tranquillità. Ottima da gustare in qualsiasi momento della giornata. Toccasana per mente e corpo.

Tisana Relax

Ottima per calmare i nervi durante o dopo una giornata di intenso lavoro o stress. Ha un effetto calmante, anche grazie alle proprietà della camomilla presente al suo interno.

Tisana Relax

La varietà di tè più diffusa al mondo. Contribuisce a mantenere una buona salute corporea generale. Ricco di antiossidanti, tra cui i flavonoidi che aiutano a prevenire l'invecchiamento cellulare.

Orzo

*The 150/100/50 pods format was designed for **weekly** consumption of an average office, which make it always have a fresh and fragrant coffee for guests and collaborators. But even for frequent and continuous domestic use this package can be the best choice.*

ESPRESSO

Vigorosa – 150/100/50 pcs kit with or without combined courtesy kit

Vellutata – 150/100/50 pcs kit with or without combined courtesy kit

Delicata – 150/100/50 pcs kit with or without combined courtesy kit

Deca – 150/100/50 pcs kit with or without combined courtesy kit

NOT ONLY COFFEE

Red fruit herbal tea

It is among the tisanes most loved by women. Its fragrance and its fruity taste gives serenity and tranquility. Excellent to taste at any time of the day. It is a real pleasure for mind and body.

Relax herbal tea

Excellent for calming the nerves during or after a day of intense work or stress the chamomile present inside.

Black Tea

The most widespread variety of tea in the world. It helps to maintain good general body health. Rich in antioxidants, including flavonoids that help prevent cellular aging.

Barley

Facilitates concentration because it is rich in minerals including magnesium, phosphorus and potassium.



SCHEDA TECNICA

technical product sheet

PRODOTTO E CONFEZIONATO

In Italia

DISTRIBUITO DA

Caffegiordano, di Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc – 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALIA

DESCRIZIONE

Miscela di caffè in cialde, caffè aromatizzati, tè e tisane in cialde,

CONFEZIONE

Cartone da 150/100/50 pz

CONSERVAZIONE

24 mesi

Da conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

PRODUCED AND PACKAGED

In Italy

DISTRIBUTED BY

Caffegiordano, by Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc – 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALY

DESCRIPTION

Coffee blend in pods, flavored coffee, tea and herbal teas in pods,

PACKAGE

Box of 150/100/50 pcs

STORAGE

24 months

Keep in a cool and dry place, away from heat sources.

SCATOLA 150 CIALDE KIT ESPRESSO

BOX 150 PODS
ESPRESSO KIT

Il piacere del nostro caffè deve essere totale, per questo anche tutti gli elementi che compongono il nostro kit self service sono scelti con la massima accuratezza.

Lo zucchero extrafine è ad **alta solubilità** direttamente proporzionale alla temperatura per questo non si cristallizza e non dà effetto spiacevole al palato. I bicchieri di carta per bevande calde sono migliori di quelli in plastica in quanto il caffè non si elettrizza come avviene quando a contatto con la plastica e sono biodegradabili per cui nel pieno rispetto dell'ambiente.

The pleasure of our coffee must be total, also why all the elements are chosen with the utmost accuracy.

*Extra-fine sugar has a **high solubility** directly proportional to the temperature for this reason it does not crystallize and does not cause unpleasant effects on the palate. Paper cups for hot drinks are better than those made of plastic because they are coffee it is not electrified as it happens when in contact with the plastic and are biodegradables in full respect of the environment.*



SCHEDA TECNICA

technical product sheet

PRODOTTO E CONFEZIONATO

In Italia

DISTRIBUITO DA

Caffegiordano, di Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALIA

DESCRIZIONE

KIT caffè: da 150 cialde monodose, 150 bicchieri, 150 bustine di zucchero, 150 palettine

CONFEZIONE

Cartone da 150 pz

Da conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

PRODUCED AND PACKAGED

In Italy

DISTRIBUTED BY

Caffegiordano, by Paola Giordano & C. s.a.s.

Via A.Vespucci snc - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) ITALY

DESCRIPTION

Coffee KIT: 150 single-serving pods, 150 glasses, 150 sachets of sugar, 150 scoops.

PACKAGE

Box of 150/100/50 pcs

Keep in a cool and dry place, away from heat sources.

LE NOSTRE MACCHINE PER CIALDE

La **perfezione** è data anche dalla macchina utilizzata, costruita con materiali e componenti che sono frutto di una continua ricerca che si pone l'obiettivo di **prestazioni** sempre **ottimali**.

Le macchine che diamo in comodato d'uso sono semi professionali interamente italiane, sia nei componenti che nell'assemblaggio. Sono disponibili in tipologie da una, due e tre cialde, in modo da soddisfare le esigenze dei vari clienti.

L'azienda garantisce un'assistenza periodica a domicilio, con servizio di manutenzione e **sostituzione gratuita** di tutte le proprie macchine concesse in comodato d'uso.

*Perfection is also given by the machines used, built with materials and components which are the result of continuous research that sets the goal of always **optimal performance**.*

The machines that we give on loan for use are entirely Italian professional seeds, both in the components and in the assembly. They are available in typologies of one, two and three pods, in order to meet the needs of various customers.

*The company guarantees periodic home assistance, with maintenance service and **free replacement** of all your machines granted on loan for use.*



...E TANTE ALTRE MACCHINE DISPONIBILI!
and many other machines available

OUR MACHINES
FOR PODS



OUR COFFEE BLENDS... TOASTED AND PACKED IN GRAINS

Vigorosa - 100% robusta cod.103.S

This coffee is produced with excellent quality of Robusta e, it presents itself with a strong flavor and a very aroma intense. It is ideal for those who love a coffee with character.

Vellutata - 30% Arabica cod.103

A clever combination of Robusta and Arabica in a full-bodied coffee blend with a strong and persistent taste.

Melodiosa - 40% Arabica cod.203

40% of Arabica coffee and 60% of Robusta coffee make this blend a particular coffee due to its body and very rich taste.

Armoniosa - 60% Arabica cod.303

It is the classic blend of the Neapolitan tradition in which taste and body are balanced. The combination Arabica 60% and Robusta 40% make it a full-bodied and intense espresso aromatic.

Delicata - 80% arabica cod.403

A clever combination of the best Arabica coffees, make this blend perfect for body, taste and aroma.

Sublime 90% arabica cod.503

Quality of selected Arabica and combined together as a percentage of 90% make this blend particularly recommended for the most refined and demanding palates.

I NOSTRI CAFFÈ IN GRANI

Vigorosa - 100% robusta cod.103.S

Questo caffè è prodotto con ottima qualità di Robusta e si presenta con un sapore forte e un aroma molto intenso. È ideale per chi ama un caffè con carattere.

Vellutata - 30% arabica cod.103

Sapiente combinazione di Robusta e Arabica in una miscela di caffè corposa dal gusto deciso e persistente.

Melodiosa - 40% arabica cod.203

40% di caffè Arabica e 60% di caffè Robusta fanno di questa miscela un caffè particolare per la sua corposità e il gusto molto ricco.

Armoniosa - 60% arabica cod.303

È la miscela classica della tradizione partenopea in cui si bilanciano gusto e corposità. La combinazione dell'Arabica al 60% e di Robusta in percentuale del 40% ne fanno un espresso corposo e intensamente aromatico.

Delicata - 80% arabica cod.403

Una sapiente combinazione dei migliori caffè Arabica, rendono questa miscela perfetta per corposità, gusto e aroma.

Sublime - 90% arabica cod.503

Qualità di Arabica selezionate e combinate insieme in percentuale del 90% rendono questa miscela particolarmente consigliata ai palati più raffinati ed esigenti.

The products for the bar line are roasted coffee blends in grains for professional use. For us, an excellent espresso must be like a small poem, coffee becomes espresso only if it is up to standard: an essence of 25 cc that has the power to give delicate emotions, to intensify the senses and stimulate the mind.

The sensations that our espresso gives us do not end at the moment of tasting, but persist for a long time. The richness of the aroma, the intensity of the body and taste and in particular the cream are the four characteristics unmistakable that differentiate our bar blends, with a vigorous and velvety taste.

The espresso coffee machines provided can be of many types: super automatic, automatic or semi-automatic, with lever. High-quality professional coffee dosing grinder complete the offer. Wide selection of cups of various sizes for cafes.

I prodotti per la linea bar sono miscele di caffè tostati in grani per uso professionale. Per noi un espresso eccellente deve essere come una piccola poesia, il caffè diventa espresso solo se a regola d'arte: un'essenza di 25 cc che ha il potere di regalare delicate emozioni, di vivacizzare intensamente i sensi e stimolare la mente.

Le sensazioni che dà il nostro espresso non finiscono nell'istante della degustazione, ma persistono per lungo tempo. La ricchezza dell'aroma, l'intensità del corpo e del gusto ed in particolare modo la crema, sono le quattro caratteristiche inconfondibili che differenziano le nostre miscele bar, dal gusto vigoroso e vellutato.

Le macchine da caffè espresso fornite possono essere di molti tipi: super automatiche, automatiche o semiautomatiche, a leva. Completano l'offerta i macina caffè professionali di alta qualità. Ampia scelta di tazze e tazzine di varie dimensioni per caffetterie, bar e ristorazione.

LA NOSTRA LINEA PER IL BAR

OUR LINE FOR BARS

Divina - 100% arabica

cod.603

Selezionate qualità di pregiati caffè Arabica per un caffè dal gusto delicato e dall'aroma inconfondibile.

Decaffeinata - 80% robusta

cod.403D

È la giusta miscela per chi vuole l'espresso decaffeinato che risulti leggero per il palato, senza dover rinunciare al gusto e alla robustezza tipici del vero buon espresso, conserva tutte le caratteristiche di un ottimo caffè napoletano quali cremosità robustezza e corposità in tazza.

Cruzeiro - 100% robusta

cod.103H

È la miscela giusta per palati decisi ed esigenti, per chi preferisce un caffè dal gusto corposo e cremoso. con il giusto livello di tostatura. L'attenzione particolare per la tostatura e per i tempi di cottura permette di ottenere un caffè pieno di gusto e dal carattere deciso ed inimitabile. È un caffè denso, cremoso, compatto e equilibrato.

DIVINA - 100% arabica

cod.603

Select quality of fine Arabica coffee for a coffee with a delicate flavour and unmistakable aroma.

Decaffeinata - 80% robusta

cod.403D

It is the right mixture for those who want the decaffeinated espresso that is light for the palate, without having to renounce the taste and robustness typical of the real good espresso, it preserves all the characteristics of an excellent Neapolitan coffee such as sturdiness creaminess and Body in cup.

CRUZEIRO - 100% robusta

cod.103H

It is the right mixture for decided and demanding palates, for those who prefer a coffee with a full-bodied and creamy flavour. With the right level of roasting. The particular attention to roasting and cooking times allows to obtain a coffee full of taste and with a decisive and inimitable character. It is a dense, creamy, compact and balanced coffee.



LA NOSTRA LINEA PER LA CASA

OUR HOME LINE

Per chi non rinuncia al rito intramontabile della macchinetta da caffè MOKA, alla tradizione di Napoli della "tazzulella di caffè" fatta con la cuccuma e per chi ha gusti più particolari abbiamo studiato e realizzato miscele di caffè in grani e macinato adatte a tanti tipi di preparazione:

- CON LA CAFFETTIERA **MOKA**, ICONA DELLA TRADIZIONE CULTURALE ITALIANA
- CON LA CAFFETTIERA NAPOLETANA (CUCCUMELLA)
- CON LA MACCHINA PER CAFFÈ AMERICANO (DRIP COFFEE)
- CON IL PENTOLINO DA CAFFÈ TURCO (IBRIK O CERVE).

For those who do not renounce the timeless ritual of the MOKA coffee machine, to the Naples tradition of the "tazzulella di caffè" made with cuccuma and for those with more particular tastes, we have studied and made blends of coffee beans and ground coffee suitable for many types of preparation:

- WITH THE **MOKA** COFFEE MAKER, ICON OF THE ITALIAN CULTURAL TRADITION
- WITH THE NEAPOLITAN COFFEE MAKER (CUCCUMELLA)
- WITH THE AMERICAN COFFEE MACHINE (DRIP COFFEE)
- WITH THE TURKISH COFFEE PENTOLINE (IBRIK OR CERVE).

- SACCHETTO MORBIDO 'SOFT' CON VALVOLA DA 250GR
'SOFT' soft pack with 250gr
- SACCHETTO SOTTOVUOTO 'MATTONELLA' DA 250GR
vacuum pack of 250g





LA NOSTRA LINEA CAPSULE

OUR CAPSULE LINE

• Compatibili con le macchine **Lavazza Espresso Point*** **pz 100** • Compatible with **Lavazza Espresso Point*** machines **pcs 100**



• Compatibili con le macchine **Uno System*** **pz 100** • Compatible with **Uno System*** machines **pcs 100**



• Compatibili con le macchine **A Modo Mio*** **pz 100** • Compatible with **A Modo Mio*** machines **pcs 100**



• Compatibili con le macchine **Dolce Gusto*** **pz 100** • Compatible with **Dolce Gusto*** machines **pcs 100**



• Compatibili con le macchine **Nespresso*** **pz 100** • Compatible with **Nespresso*** machines **pcs 100**



BEVANDE COMPATIBILI DOLCE GUSTO

- ORZO
- TÈ ZENZERO E LIMONE
- GINGER AND LEMON TEA
- CAFFÈ GINSENG CON MATCHA
- GINSENG COFFEE WITH MATCHA
- CREME BRULEE
- CREME BRULEE
- CAFFÈ GINSENG
- GINSENG COFFEE
- GOLDEN MILK
- GOLDEN MILK
- CAFFÈ NOCCIOLA
- HAZELNUT COFFEE
- PROSSIMAMENTE:
- ZENZERO E ARANCIA
- GINGER AND ORANGE
- CURCUMA E CANNELLA
- TURMERIC AND CINNAMON
- ZENZERO E CURCUMA
- GINGER AND CURCUMA
- GINSENG AMARO
- BITTER GINSENG
- BLUE MILK UNICORNO
- BLUE MILK UNICORN

I marchi contrassegnati da asterisco (*) non sono di proprietà di Caffegiordano S.a.s., né di aziende ad essa collegate.

Brands marked with an asterisk (*) they are not the property of Caffegiordano S.a.s., nor of companies related to it.

I NOSTRI CAFFÈ SPECIALI E DAL MONDO

OUR SPECIAL COFFEES
AND FROM THE WORLD

CAFFÈ SPECIALI

Caffè al cioccolato, caffè alla nocciola, caffè al ginseng, caffè al caramello. Prossimamente caffè al pistacchio, anice, sambuca.

CAFFÈ DAL MONDO

Caffè Ibrik

Prodotto che abbiamo introdotto per la Turchia fedele all'originale cioè 100% Rio Minas fermentato. Pacchetto da 100 g.



SPECIALS COFFEE

Hazelnut coffee, chocolate coffee. Ginseng coffee, Caramel coffee. And soon coffee pistachio, coffee anise, coffee sambuca.

COFFEE FROM THE WORLD

Ibrik coffee

Product that we introduced to the original Turkey ie 100% fermented Rio Minas. Package of 100 g

Cold Brew

Caffè estratto con metodo Cold Brew, ovvero si intende caffè estratto a freddo con processo di macerazione del caffè con acqua e ghiaccio, con una shelf life di 180 giorni. Formato 5L.



Cold Brew

Coffee extracted with the Cold Brew method, meaning coffee cold extracted with coffee maceration process with water and ice, with a shelf life of 180 days. 5L format

Drip coffee

Il perfetto caffè lungo dalla preparazione semplice e veloce. Bastano una tazza e acqua calda per poter gustare un caffè filtrato perfetto in qualunque momento della giornata.

Miscela Vigorosa: torrefatta in modo estremo. Con questo tipo di tostatura potrete percepire maggiormente le note di tostato e di cioccolato fondente
Monorigine Guatemala: floreale e fruttato, dolce, delicato, ottenuto coltivando le varietà Catuai, Caturra, Pache, Bourbon, Mundo Novo
Monorigine Colombia: fresco, dolcissimo, intenso e agrumato, è ottenuto coltivando le varietà Tipica, Castillo, Colombia.



Drip coffee

The perfect long coffee with simple and quick preparation. A cup and hot water are enough to enjoy a perfect filtered coffee at any time of the day.
Vigorous Mixture: roasted in an extreme way. With this type of roasting you will be able to perceive more notes of toasted and dark chocolate.
Monorigine Guatemala: floral and fruity, sweet, delicate, obtained cultivating the varieties Catuai, Caturra, Pache, Bourbon, Mundo Novo.
Monorphic Colombia: fresh, very sweet, intense and citrusy, it is obtained by cultivating the Tipica, Castillo, Colombia varieties.



GIO.PI HUMANITARIAN ASSOCIATION

Per la **CaffeGiordano** inoltre la solidarietà è un valore di grande riferimento: ciò è testimoniato da iniziative di impegno sociale che la coinvolgono da diversi anni, e dalla "GIO.PI humanitarian association - CAFFEGIORDANO & PINEDA" united for Angola con sede in Angola-Africa.

For the **CaffeGiordano** also solidarity is a value of great reference: this is evidenced by social engagement initiatives that have involved it for several years, and from the "GIO.PI humanitarian association - CAFFEGIORDANO & PINEDA" united for Angola based in Angola-Africa.





Festival del Cinema - Rimini



TUTTOFOOD - Milano



Camera di Commercio - Salerno



E-commerce Hub 2018 - Salerno



PARTNER UFFICIALE
Crociera della Musica Napoletana

GIORDANO
caffè del piacere

Crociera della Musica, Arte e Cultura Napoletana
10 anni - 100
Caffegordano è il caffè ufficiale della XII Crociera della Musica, Arte e Cultura Napoletana. Un'azienda meridionale giovane e determinata, che attraverso l'accostata selezione delle varie specie di caffè, produce miscele uniche, che hanno riscosso notevole successo sin dall'inizio dell'attività. Vi volete assaggiarlo? Veniteci a trovare nei nostri uffici e saremo ben lieti di offrirvene una tazzina Caffegordano



I NOSTRI
EVENTI
SPECIALI



SADA Packaging - Pontecagnano (SA)



Sede SITA - Salerno



Comando Forze Operative - Palazzo Salerno, Napoli



Comando Forze Operative - Palazzo Salerno, Napoli



Ospedale Cardarelli, convegno sulle biotecnologie - Napoli



Caffè al museo archeologico - Pontecagnano (SA)

I NOSTRI
EVENTI
SPECIALI



Caffegiordano

di Paola Giordano & C. s.a.s.

Sede legale/operativa

Via A. Vespucci snc
Pontecagnano Faiano 84098 (SA) Italia
P.iva 05333310653

Tel./Fax +39 089 2692088

☎ Paola Giordano +39 340 2940737

☎ Jennifer Boccia +39 388 1813207

📘 Caffè Giordano

📷 caffegiordano

info@caffegiordano.it

www.caffegiordano.it



La passione è nostra, il piacere è vostro.

The passion is ours, the pleasure is yours.